

N^oALI

LA REVISTA DE LA COMARCA DE PONENT

Any 1 n°8

Novembre-Desembre 1986



BASSIOTS A

S'ARRACÓ

Volem exposar desde aquestes planes el mal aspecte i les molèsties que ocasiona quan plou l'embassament de l'aigua als bassiots que el mal estat del paviment del Carrer General Sanjurjo i la manca a aquest mateix carrer de "aceres" sense fer. Ja fa temps que s'en parla de fer-les i de tornar asfaltar el carrer. Pensam que tot això duu un cert retràs, degut a que deu esser considerat com a carretera i o be la Conselleria d'obres públiques o el Consell Insular de Mallorca hi tenen competències. Emperò això no priva de que la gent n'estiga ben tipa d'esquitxos tant pels vianants com per les façanes i portals i això que els qui hi viven o tenen negocis procuren agranar l'aigua estancada emperò no hi són a temps i n'estan ben avorrits.

ARA S'HAURIEN DE FER SES MILLORES NECESSARIES AL PORT, SANT ELM I CAMP DE MAR

Seria interessant que ara, un cop acabada la temporada turística i abans de començar l'altre es duguessin a terme totes les millores necessaris o possibles. A Sant Elm l'associació de veinats en realitza algunes. Però creim que tots els núclis turístics han de mester mà de metge i és ara quan s'hi haurien de posar. Una de les millores que seria ben acceptada seria l'acondicionament del camí de Sa Font des Morers, o com se coneix també com Sa Carretera Vella, fins a Sa Punta Blanca,

això ajudaria a descongestionar el tràfec a l'estiu, sobretot aliviaria la circulació a la altura de la platge que suposa un vertader calvari ja que la gent aparca a una vorera de la carretera i aquesta queda molt més estreta. Els que viven per Sa Punta Blanca tendrien un accés més directa i a la vegada seria un atractiu més per tots els qui ens visiten. Altres millores també serien ben rebudes ja que el nostre terme és hermós i si els cuidasem una miqueta entre tots, entitats i particulars, feriem d'ell un vertader paradís.

MOVIMENT NATURAL

DE LA POBLACIÓ

MES D'OCTUBRE

Naixements:

Silvia Villanueva Baumbach
Daniel Anguita Karau
Juana Maria Pascual Castro

Defuncions:

Antonia Terrades Porcel
Miguel Pujol Covas

MES DE NOVEMBRE

Naixements:

Gerard Planet Rull
Sebastianá Esteva Soriano
Gabriel Josep Mir Enseñat
Cristian Castro Martínez
Mascos Tur García
Juan Manuel Escudero Amate

Defuncions:

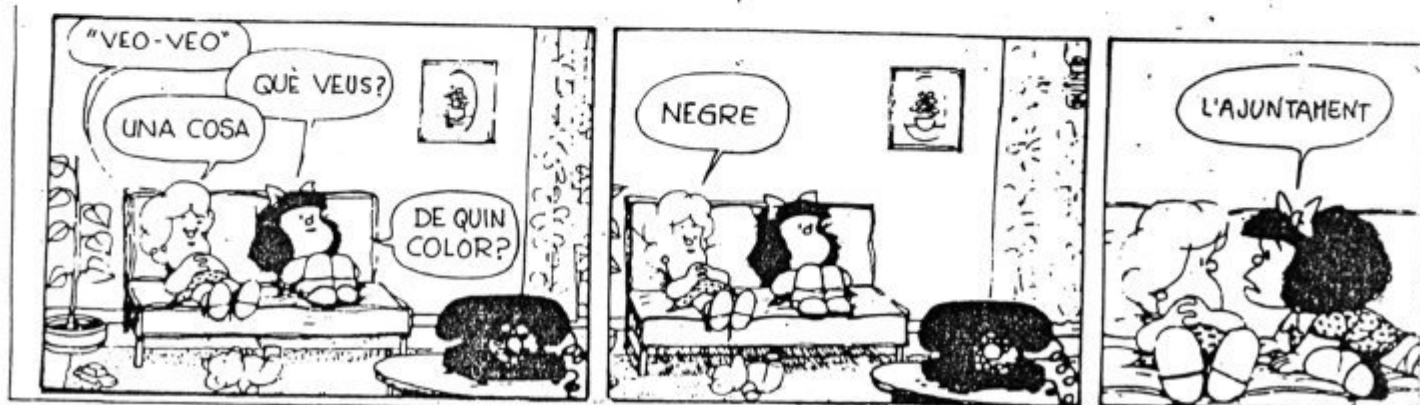
Aquest mes no s'ha enregistrat cap defunció.

* * * * *

PENSAU EN ELS

ALTRES

* * * * *



N'ALÍ

LA REVISTA DE LA COMARCA DE PONENT

Ap. Correus 79
Andratx
Editen:
Coordinador Parro-
quial de Joves
d'Andratx
Centre Cultural
de S'Arracó

Director: Santiago
Cortès i Forteza

Redactor en Cap:
Gaspar Pujol
i Flexas

REDACCIÓ

Biel Ensenyat
i Pujol, Margalida
Ferrà i Ensenyat,
Gabriel Jofre
i Mir, Maria
José Clar i Roca
Pedro Flexas
i Flexas, Margali-
da Sastre i Parpal,
Bartomeu Bosch
i Palmèr, Catalina
Alemany i Riera,
Bernat Bestard
i Nadal, Joana
Alemany i Mir.

EQUIP TÈCNIC

Isabel Ensenyat
i Ensenyat, Maria
F. Pujol i Mulet,
Isabel Alemany
i Moyà.

GERENT

Vicenç Flexas
i Alemany.

Impressió: Tallers
propis.

D.L.P.M. 295/1986

PAULES
COMPTA

EDITORIAL

Hi ha dates en que tots ens sentim una mica millors que els altres dies de l'any. Són ses festes de Nadal. I tots ens desitjam unes bones festes. Hauriem de fer qualque cosa més. Compartir, per exemple, una part de tots aquests doblers que la societat consumista ens fa gastar a mans plenes i pensar un poc en la gent que té necessitat. Per ventura hom pensa que al seu voltant no hi ha misèria, tant de bo fos vera. Emperò hi ha gent que necessita de la nostra solidaritat i els podem ajudar donant-ho a institucions que ho canalitzen cap a necessitats urgents, tenim, per exemple, CARITAS. Clar que hi ha una caritat humana i moral i és aquella que hem de tenir amb els que estan al voltant nostre ja que entre tots podem ajudar-nos a ser millors, i un temps bo per això són ses festes de Nadal. De tot cor els qui feim N'ALÍ vos desitjam a tots **MOLTS D'ANYS.**

N'ALÍ

Andratx a un diccionari de 1858

L'any 1858 D. Joan Josep Amengual, doctor en Dret Civil i Canònic, advocat de l'il·lustre

col·legi de Palma, publicà el "Nuevo diccionario mallorquín-castellano-latín en ell es diu:

ANDRACX.m. Villa de Mallorca, situada al poniente, y á sobre cinco leguas de Palma, en la falda de un cerro donde la combaten libremente los vientos. Su clima es naturalmente sano.

El origen de este pueblo ha de buscarse entre las tinieblas de la noche de los tiempos. Puede que sea un resto del antiguo Panteleu, memorable en nuestra historia, y que estuvo en sus inmediaciones, y en donde, segun el erudito Campomanes, hubo cinco pueblos. Los árabes le llamaron Antracs, y en su tiempo ya era población considerable.

En 1408 mas de mil moros sorprendieron á la villa de Andràcx, que hizo tan obstinada y heróica defensa, que el grande y general Consejo mallorquin en 30 de agosto del mismo año, resolvió cercarla de muros, lo que sin pérdida de tiempo se realizó; pero los ataques de moros que contra ella tuvieron lugar en 1553, 1555, 1578 y 1643, destruyeron sus muros, no obstante de que sus invasores pagaron bien cara su osadía, pues que diezmados tuvieron que reembarcarse en desórden, y á ello cada vez, principalmente en 1578, en que el general en jefe de veinte y cuatro embarcaciones y de mil y quinientos musulmanes, quedó acribillado de heridas en la playa vecina. Durante el choque el grito de guerra de los andricholanos fué VIRGEN DE LOS ANGELES, cuyo recuerdo se ha perpetuado celebrándose cada año en 2 de agosto una solemne festividad a dicha Virgen, en la iglesia parroquial de la citada villa, en accion de gracias por tan señalado triunfo obtenido en el expresado dia.

Los santos patronos de Andràcx, son el apóstol San Bartolomé, y Ntra. Sra. de los Angeles, y ademas de su citada iglesia tiene la de su pueblo anejo Arracó. Su terreno en general es escabroso; pero tambien tiene terrenos de buena calidad. Brotan en su término algunas fuentes de buenas aguas para el surtido de sus vecinos; tiene buenos pastos, y su cosecha principal es de aceite y algarrobas; cosecha ademas granos, higos, bellota, almendras, legumbres, algunas frutas, y poco pero exquisito vino. Ademas tiene excelentes palmitos, de cuyas hojas se hace mucha clase de trabajos, que á primera vista parecen de poca consideración, y no obstante en 1786 dieron 12344 libras moneda mallorquina. Y cria ganado lanar, cabrio, vacuno y de cerda.

Hay en Andràcx algunas canteras de hermoso y exquisito jaspe, de mezcla entre rojo y blanco, y algunas fábricas de jabon duro. Sus habitantes en general se dedican á la marinería, de cuyo ramo tiene matrícula. Su poblacion es de sobre cinco mil almas con sobre mil y cuatrocientas casas, siendo los varones unos dos mil y unas tres mil las hembras. Andràcx tiene por armas un sol en el escudo. Andràcx. m.

ANDRICHOL, LA, m.f. El natural o vecino de Andràcx.

Andricholano, na, m.f./ adj. Que se dice de lo que pertenece a Andràcx. Andricholano, na. adj.

Fins aquí lo que trobam referit al nostre poble d'Andratx aquest diccionari publicat a Palma a la imprenta i llibreria de Joan Colómar per aquell il·lustre Mancorí.

ALGUNS DOCUMENTS SOBRE LES REPER- CUSIONS DE L'ATAAC PIRÀTIC CONTRA LA VILA D'ANDRATX AL 1578 (1)

Entre els registres conservats a l'Arxiu del regne de Mallorca corresponents a l'any 1578 es troben una sèrie de documents que tenen certa relació amb l'atac sarraí contra el poble d'Andratx del 2 d'agost de 1578. Tots ells, com veurem fan referència a aspectes relacionats amb la defensa de la població, tant pel que fa als danys ocasionats per l'esmentada incursió com per la necessitat de tenir un mínim d'aparells bèl·lics davant futures i probables ràtzies.

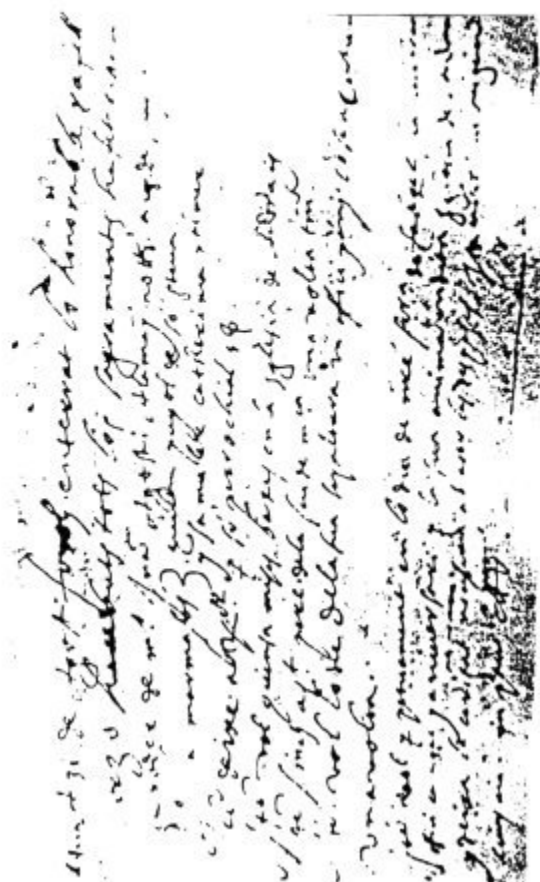
El primer dels documents que transcriurem, datat el 19 d'agost de 1578, es refereix a l'entrega als jurats de la vila de deu mosquets amb llur corresponent munició que han d'emprar-se, segons es diu en el mateix escrit, per a la defensa de les fortaleeses que hi havia en el mateix recinte urbà d'Andratx. El mosquet, que no s'ha de confondre amb el mosquetó és tracta, segons la definició que ens dona el "Diccionari Català-Valencià-Balear", d'una "arma de foc, semblant a una escopeta però molt més llarga, que es posava damunt una forqueta en haver-se de disparar" (tom 7é, pàg. 608).

La concessió es féu en qualitat d'emprèstit, quedant ben clar que les autoritats locals s'havien de comprometre a tenir els mosquets sempre a punt i en el seu cas restituir-los al lloctinent general del regne o costejar-los econòmicament, si així els hi era manat.

Vet aquí la transcripció del document, la qual signatura és: A.R.M., A.H. 598, fol 94r.

"Die martis XVIII mensis augusti anno a nativitate domini MDLXXVIII.

De part del molt illustre senyor don Antoni d'Oms, senyor de la Casa d'Oms y baró de Santa Pau, loctinent y capità general per se magestat en lo present regne de Mallorca e illes a aquell adiacents, féu manament al amat de se magestat mossèn Joanot Anglada de Cuyeia de la artilleria que don e liure als jurats de la vila de Andraig



Aquesta fou la inscripció que se feu de la mort del Hn. Rafael de Son Corso al llibre de la parròquia

Rafel de Son Corso fou el valorós guerrer qui defensà Andratx de les invasions dels pirates, sobre tot la de 1578.

El llibre a que fa referència aquesta fotocòpia reduïda era el llibre parroquial de difunts d'aquell temps que avui es conserva, juntament amb molta documentació de la Parroquia a l'arxiu diocesà.

deu mosquets dels que són en la casa nova de la monició ab sos aparells dels mosquets de se magestat, los quals han de servir per deffensió de les fortaleeses de dita vila de Andraig attès que la Universitat de dita vila se's obligade a tenir aquells condrets a en nom de aquella ab Antoni Pujol hu dels jurats de dita vila, lo qual se és obligat acuint poder del consell tenir-los condrets y sempre que los serà manat per part de se magestat pagar lo preu o lo valor d'aquells o tornar-los, los tornarà com appar de dita obligatió en lo libre extraordinari de la nostra cort, are tuídrós (?) lo present per se cauthela. Date en Mallorca a XVIIIº de agost MDLXXVIII".

BIEL ENSENYAT I PUJOL

CUINA NADALENCA

SOPES DE NADAL

INGREDIENTS: Sebes, tomàtiques, alls, juavert, àpit, herba-sana, grells, botifarró, sobressada, xuia, magra de porc, pitera de pollastre o indiots, sal i prebebò, brotò, espinats, bledes i pesols.

Es sofregirà tot fora de sa verdura, quan ja està sofregit s'hi posarà s'aigua necessària i això bullirà fins que la carn sigui cuïta, moment en que hi afegirem les verdures ben tallades.

(Aquest plat típic es menjave el dia de Nadal juntament amb l'arroç sec, ara es pot menjar per separat.

POLLASTRE FARCIT

Es mestren dos ous batuts, bastant de pa rallat, un cervell tallat petit, dos o tres senyals, juavert tallat, sal i prebebò negre. Amb tot mesclat s'ompl es pollastre, es cus, es fermen ses cames i ses ales, i es bull. Després es posa a sa rostidora amb llimona, saïm i prebebò. Es fregeixen patates i es posen al forn amb el pollastre.

ESCALDUMS

Es freixegen amb es mateix oli (per acumular es gust) pollastre, unes pilotes de carn de porc picada adobada amb all juevert i moradux i lligada amb un ou, i patates tallades a cantons. Dins es mateix oli es fa un sofrit de ceba, molta tomàtiga, alls i moradux. Es posa un tassó d'aigua dins una greixonera i s'hi bull es pollastre un parell de minuts. A continuació s'hi posen ses pilotes, ses patates, es sofrit i una picada de ametlla torrada, i es cou fins que es suc minva. Es deixa reposar un parells de minuts.

INDIOT HUMIT

Es fa bocins s'indiots, se i s'assaona amb sal i prebebò. Se sofreix fins que tenguí color. Es torren 100g de pinyons, es piquen i es posen damunt sa carn amb un tassó de vi corrent i uns troncs d'àpit. Es cou poc a poc.

INDIOT DE NADAL

S'agafa s'indiots, se li treven ses butzes, s'agafa pasta de coca de torrò, s'hi mesclen tres ous crus i amb això s'ompl s'indiots. Després es cou; quan té color se serveix amb moniato frit.

COQUES DE NADAL

INGREDIENTS: un litre d'aigua, 300g. de saïm, 9 ous, 800g. de sucre, llevadura i sa farina de força que se begui.

PREPARACIÓ: dins un recipient es posen els ous, es saïm i es sucre; quan es saïm està desfet i mesclat amb lo altre s'hi afegeix s'aigua i sa llevadura. Es mescla tot i es pasta amb sa farina que es begui. Quan està feta sa pasta es deixa tovar. Després es divideix en troços iguals de 150 a 200 gr., als quals es dona forma rodona. Es deixen damunt un paper, es col·loquen damunt llaunes i es deixen reposar. Quan estan ben infladetes es posen en es forn no molt fort uns 15 minuts.

COQUES DE TORRÓ

INGREDIENTS: un quilo d'ametlles, un quilo de sucre, dues llimones rallades i es suc d'una taronja, i un poc de canyella.

PREPARACIÓ: es pelen ses ametlles, es molen i s'hi afegix es sucre, ses llimones rallades, es suc de llimona i taronja, i un poc de canyella. Es pasta bé i es fan ses coques, posant cada una enmig de dues neules.

Aquest torrò no es cou, només s'ha de deixar secar tres o quatre dies.

MASSAPÀ

INGREDIENTS: un quilo d'ametlles pelades, $\frac{1}{2}$ quilo de sucre, llimona i taronja rallada, 1 cullerada de farina, 3 ous i fruites confitades.

PREPARACIÓ: es capola dues vegades s'ametlla, abans de sa segona s'hi afegix es sucre com també sa cullerada de farina. De sa pasta resultant sen fan dues parts una mes grossa que s'altra. A sa més petita li posarem 3 vermells d'ou ben

batuts. A sa grossa es 3 blancs ben pujats. Sa meitat de sa més grossa es posa a damunt neules. A damunt sa pasta es posen fruites confitades, tapant-les amb so troç de pasta més petit; es tracte de posar capes de fruita i de pasta, acabant sempre amb sa part des blanc d'ou a damunt. Se li dona forma de barra i se la posa en el forn. Abans de que sigui cuita de tot se li posa una mica de blanc d'ou batut i es deixa fins que estigui cuit.

COQUES BAMBES

INGREDIENTS: un quilo de farina, 8 unzes de farina, dos ous, $\frac{1}{2}$ litre de llet, una cullerada de llevat i dues tassetes d'oli.

PREPARACIÓ: posar la meitat de farina amb tots els ingredients i deixar tovar la pasta. Quan és tova s'hi posa l'altre meitat de farinà i se fa la pasta forta, i quan torna esser tova se fan les coques. I quan hagin tornat tovar, s'enfornen.

NEULES DOLCES

INGREDIENTS: tres lliures de farina, dues de sucre, dos ous, un poquet de canyella, dues llimones rallades, una escudella d'oli. (Amb tota aquesta quantitat surten unes 200 neules).

PREPARACIÓ: Amb tot se fa una bona pasta i llavors se premsa sa pasta perquè quedi ben fina i sa posa al forn a foc molt lent. Si voleu les neules fortes no es tracta de donar més foc sino de tenir-les més temps a dins es forn. Si els hi donau més foc els cremareu. Convé vigilar el seu punt.

TAMBÓ D'AMETL.LA

Es posa un quilo d'ametl.les per un quilo de sucre, es pot fer d'ametl.les senceres o a trossets. Dins una greixonera es posa tot junt i es remena contínuament fins que sigui cuit. Es té una llauna untada d'oli i s'hi tira sa pasta damunt i amb una llimona s'aplana fins que tengui es gruix desitjat. Amb un guinavet es fan quadrets o "grans d'ordi". Ha d'estar calent per mourer-ho.

GATÓ

INGREDIENTS: 12 ous, una lliura de sucre, una d'ametl.les i una llimona rallada.

PREPARACIÓ: Se separen es vermells d'ous des blancs; amb sos vermells es posa es sucre i sa llimona, i si agrada, un poc de vainilla en pols. Es bat tot bé i s'hi afegeixen ses ametl.les ben picades, com més fines millor. Es pugen es blancs i es mescla tot. Se prepara un motllo untat de saïm si tira sa pasta. Es posa al forn una hora aproximadament. Ses ametl.les han de ser crues, pelades i secades en es forn.

LLET D'AMETL.LA DE NADAL

INGREDIENTS: 12 unzes de bessó d'ametl.la (400g.), 27 unces de sucre (900g.), 2 unces de pols de midó (65g), Canyella sencera 12g. i una coveia petita de llimona.

PREPARACIÓ: S'escalde es bessó, se pela i mol amb un molí de fer orxata i han de fer-se 12 mesures (2 litres i 40 cl.)

Després dins una cacerola d'aram s'hi posa es sucre, pols de midó, canyella, sa cloveia de llimona i un poc de sa llet d'ametl.la, quan tot sia fus s'hi posa tota sa llet, i sa posa al foc, s'ha de remenar sempre seguit perquè no se trïi. Quan es cuierot comença a empapar-se és senyal de què ja està bé; se cola per un sedaç i se serveix calenta.

PORCELLA A LA MALLORQUINA

INGREDIENTS: una porcella de dos mesos, un litre d'oli, $\frac{1}{2}$ litre de vi sec, una dotzena de llimones, sal, prebebò, juavert, àpit, orenga i alls.

PREPARACIÓ: preparar la porcella amb aigua, sal, llimona i prebebò, posant-le dins un ribell que haureu fregat, ben fregat amb all. Al cap d'una hora o una hora i mitja, afegiu es vi sec, i l'endemà se posa dins sa rostidora amb un "picadillo" de juavert, àpit i orenga esquitxant amb això la carn durant la cocció. S'ha de banyar amb aigua i sal sa porcella cada vegada que l'hi donen sa volta.

LES HISTÒRIES DE LA PADRINA

Jo tenc una padrina que li agrada contar històries i romanços, un dia li vaig dir:
-¡Padrineta m'agradaria que me contassis la història de la guerra que tu has viscut i jo no!

Mos asseguerem devora el bracer i va començar així:

Era l'any 1936 quan va esclatar el moviment, sa gent estava molt assustada perquè deien que tenien que tirar bombes damunt Andratx, varen fer una crida que a les 10 del vespre no podien tenir cap llum encès perquè els avions no sabessin que hi hagués un poble, sa gent corria a amagar-se en es sotarrani per estar més segurs ¡Quina beneitura! Si haguessin tirat una bomba no hagués quedat res senser. En es temps de sa guerra enviaren as poble un batalló de soldats perquè sa gent estigués més segura, quan arribaren no hi havia lloc per dormir i requisaren es teatre Argentí, Son Mas, s'Escola Graduada i sa possessió de Sa Font, tot això estava plè de soldats, ses jovenetes d'Andratx estaven totes contentes amb tants d'homes pel poble, s'horabaixa se mudaven, se feien "ses piules" per anar a passejar per la carretera per amunt i per avall, a veure si trobaven enamorat, alguna va tenir sort i arreplegà un cabo, sargent o soldat ras.

Un bon dia veren un avió que volava molt baix i feia una remor molt rara, sa gent tenia por que no caigués damunt es poble però no va ser així s'estrellà en es "Campàs". Quan varen haver passat uns dies sa gent va treure es mul i es carro, es qui tenien bicicletes les treien i si no a peu, camina que te caminà fins a arribar a s'avió, allò pareixia una processó per veure d'aprop com era aquell aparatot, també agafaven troços d'alumini i se feien anells i polseres.

Després va venir tot el racionament del menjar, havies de tenir un carnet, anar a la casa de la vila a fer una gran coa, quan te tocava si s'havia acabat esperaves fins l'endemà Passaven moltes calamitats que avui mos pareixen mentida. El foc del bracer de tant de remanar s'ha acabat i noltros tenim son i mos n'anam a dormir. Demà ja em contaràs més coses ¡eh padrina!.

Ester de Abásolo Pallicer

Aquesta breu narració obtingué el primer premi de redacció "Baltasar Porcel"

AVIS: Si ens feis arribar les vostres produccions literàries, narracions, poemes, gloses, redaccions... procurerem que surtin a les planes de N'ALÍ.

BETLEM

Contenta estic no puc pus,
(Jesús!)

perque allí a Natzaret
(Josep!)

canten amb alegria.
(Maria!)

esta nit a l'establia
un minyonet parirà,
i un betlemet serà
Jesús, josep i Maria.

Allà assistiran arcàngels
i àngels
(açò ho conten homos véis)
los Reis
(també ho escriuen doctors),
pastors.

Oh Jesús, que sou d'hermós,
entre Josep i Maria!
los àngels, reis i pastors.

Los àngels toquen clarins,
(violins!),
(idò tu, que no ho sabies?)
xeremies,
(No t'ho han dit los pastors?)
tambors.

Anem! cantarem cançons
a l'honra del naixement,
tocarem gustosament
violins, xeremies, tambors.

Duguem-li canastres d'ous
i anous
i algunes coques blanques
vellanes,
(açò és cosa de minyons),
torrons

Anem! cantarem cançons
a Jesús recién nat.
-I tu, que li has portat?
-Anous, vellanes, torrons.

Jesús no menja ni ralla,
plora per culpa del fred,
minyonet
reclinat entre la palla.
Mon cor d'alegria balla
com veu lo minyonet viu, i sa mare
i sa mare que li diu:
-Calla, minyonet, calla!

A Betlem (coses estranyes!)
n'ha succeït un gros cas
entre paiús i fenàs,
entre brutors i aranyes.

-Quin és el cas?
-Jas!

Un minyonet
que hí és nat.
-Ai! no m'ho digues,
que me té encarada.
Bon Jesuset!
que sou d'hermoset!
Veniu, veniu
dins es meu coret!

Anem-hi tot dret ,
saltant d'alegria
a adorar Maria
i el nin petitet.
Hala, Bielet!
no perdes el tino,
pren el tamborino
i el fabiolet!

-Los pastors que estan defora,
Josep, deixau-los entrar,
perque venen a adorar
Jesús que és nat a tal hora.

-Los pastors, entrau! entrau!
i veureu Mare i Donzella
que n'ha parit un infant
que és cosa de maravella.

-Jo n'hi port,
rigues o no rigues,
un paner de figues
ben encistadet.

-I tu? -Oh Reina del Cel,
una olla de mel
d'es meu beieret.

-I tu? -Reina soberana,
un vellet de Maria
per un caputxet

-I tu? No vages de Xanses!
-Un paner de panses
ben enflocadet.

-I tu? -Un paner de peres,
totes ben senceres
d'es meu jardinet.

-I tu? -Aqueixes castanyes,
anous i vellanes
dins es paneret.

-Jo l'hi port
al Rei d'Orient,
li port... tot quant tenc.

-Jo n'hi port,
entre tants de dons,
un enfilaiet
de botifarrons!

Per Nadal tots els nins solien aprenda una poesia que els ensenyaven a l'escola i la deien després de dinar el dia de Nadal i la segona festa, els padrins la solien escoltar amb sa boca badada i després solien donar un obsequi als seus netets. Aquesta poesia la trobam recollida per Mn Antoni Maria Alcover i és una de les poesies que solien dir els més grans de la família.

UN REIAL DECRET INTERESSANT PER ALS AGRICULTORS O PAGESOS

Les terres de les nostres comarques són molt primes, seques i massa aprop de les garrigues per la proximitat de les muntanyes que configuren l'orografia de la Serra de Tramuntana als seus darrers importants estreps; -apart de la proximitat també de focus de turisme, ha fet que molta de gent abandonàs les seves feines agrícoles de sempre cercant una manera més còmode de fer doblers- i els pocs herois que queden estan en franca desavantatge en relació a altres indrets del centre de l'illa on encara el conreu de les terres n'és una de les primeres activitats si més no la primera per la seva gent.

Avui en dia empero tot això a poc a poc es va equilibrant: A rel de la incorporació del nostre país al Mercat Comú i gràcies a uns fonts compensatoris que existeixen ja a altres països europeus, el govern de la nació d'acord amb les previsions de la Llei d'Agricultura de Muntanya, ha emés un Reial Decret i una Ordre Ministerial que regulen la concessió d'unes indemnitzacions per compensar als agricultors i ramaders de les zones de muntanya per l'incidència negativa que els factors muntanyencs tenen a damunt les produccions.

Al nostre terme hi ha unes certes zones que hi son compreses i val la pena que els interessats es molestin en veure si els seus terrenys hi son inclosos entre els possibles beneficiaris.

Les condicions per arribar a una d'aquestes ajudes son les següents:

-Que l'agricultor o ramader sol·licitant sia titular d'una explotació agrària a la que hi dediqui al manco la meitat del seu temps de treball i de la que en tregui també al manco la meitat de la seva renda.

-Que hi visqui a la dita zona de muntanya a a qualque municipi partioner.

-Dedicar a cultiu

agrícola o forestal a dins aquesta zona una superfície mínima de dues hectàrees o tenir-hi dues unitats de ramaderia major.

I comprometer-se a continuar amb aquestes activitats agrícoles al manco per un plaç de cinc anys, llevat d'una força major, -espropiació forçosa, transmissió per causa d'utilitat pública...

Les quanties per a enguany -encara que el plaç de presentacions de les sol·licituts d'aquest any ja ha finit- són de 3600 ptes. per Ha. de superfície agrària útil, si la explotació no és ramadera i de 6000 ptes. per unitat de ramaderia major quan l'explotació estigui enfocada a aquesta activitat. Quan l'explotació sia mixta, es a dir que el pagès es dediqui a conreu i també tingui animals l'indemnizació compensatòria no serà en cap cas superior a 225.000 ptes. També hi ha unes quantitats estipulades per a explotacions associades encara que per a la majoria de gent nostra no és lo més corrent.

Crèim que val la pena interessar-se en aquesta informació. Se ens pot objectar que la paperassa a complimentar es empalagossa, emperò que és lo que no du embull de papers avui en dia?

També volem dir que podria haver-hi hagut qualque iniciativa promoguda per diguem-ne la Cambra Agrària, Cooperativa, o qualsevol entital d'estalvis de fer venir a qualque tècnic del Ministeri d'Agricultura o de la Conselleria d'Agricultura i fer una conferència col·loqui per tal d'estalviar a la gent una anada a Ciutat per aclarir-ho i poder posar fil a l'agulla per que l'any que ve no ens trobi sense confessar. Enguany el plaç és clos.

ODEON EN LA NAVIDAD

En un lejano país un hombre que se llamaba Odeón y era muy malo, porque tenía un corazón muy pequeño y por eso no le gustaba la Navidad.

Un día Odeón robó todo lo que había en las casas del pueblo y creyendo que la NAVIDAD estaba todavía muy lejana se fue a su casa que estaba en la montaña más alta del mundo y se fue vestido de Papá Noel.

Desde allí él quería oír llorar a los niños pero los oyó cantar y era porque la Navidad había llegado.

Odeón miró al cielo y vió una estrella que contenía al Niño Jesús y el corazón empezó a hacerse grande y bajó corriendo y junto con los niños hicieron una gran fiesta.

Como veis la Navidad no es fea, la Navidad es PRECIOSA.

MAITE DE ABASOLO PALLICER

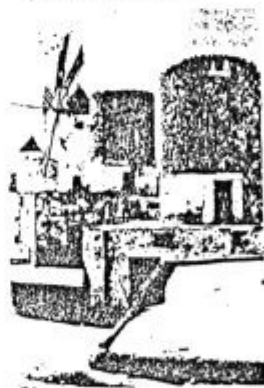
llegim

BREU HISTÒRIA D'INCA

Com diu l'autor en la introducció del llibre "tot poble, tota ciutat o qualsevol nucli de població té l'obligació, el deure i la necessitat de conèixer la seva Història". Això és ben cert perquè, com ja s'ha repetit no poques vegades, una societat que no coneix la seva història no pot tenir de cap manera consciència de sí mateixa. Aleshores s'esdevé un poble amorf, desnacionalitzat i susceptible d'ésser colonitzat culturalment (i també políticament) per qualsevol altre país.

Per això és un motiu de satisfacció veure sortir a llum obres com la de Gabriel Pieras Salom que intenten posar a l'abast de tothom, començant pels al·lots de les escoles (a qui poques vegades se'ls explica la història del seu poble), una mínima però imprescindible coneixença del passat, en aquest cas de la ciutat d'Inca, mancada per cert encara avui d'estudis rigurosos, tot i havent estat el nucli de població més important de

Gabriel Pieras Salom



Breu Història d'Inca

la part forana. La claretat en l'exposició i el seu caire pedagògic fan del llibre una eina fonamental per a totes aquelles persones que malgrat no gaudeixen d'uns amplis coneixements històrics sí tenen en canvi una certa inquietut del passat, un passat que ens ha de servir per a entendre el present i millorar el futur, cosa que no podrem fer mai si no sabem quines són les nostres arrels. BIEL ENSENYAT I PUJOL.

C O S T I P A T SUN ALL POT ESSER
BO PER CURAR ES
COSTIPAT

Com tots sabeu ara comença sa temporada en que són més freqüents es costipats. Si, ja~~s~~que molts direu que en ves d'ara les agafau en s'estiu i que són més forts. No és que siguin més forts, sinó que amb sa calor des jolliol notau més s'aigueta que destila es nas i es plorar des ulls, que amb el fret de desembre. I és que es virus que produeixen es costipats venen o ataquen per temporades, com són sa tardor i s'estiu. Així ho solen fer tots es virus, exemples són sa "rosa", pigota borda, paperes, diarrea,... que se veuen més unes temporades que altres.

Molts sabeu casi tan bé com es metge, quan vos comença es costipat. No a tots comença igual, uns noten fret "per es ossos", altres covitja a sa gargamella, uns altres comencen a fer oissos en més quantitat que lo normal,... de totes aquestes maneres i més, comencen es costipats.

"Es costipat s'
agafa per conta-
gi"

Vos demanareu perquè agafau es costipat, i uns direu perquè heu tengut fret dins es lliit, altres perquè s'han banyat es peus, altres perquè han agafat un "pop", i altres perquè han anat a ca un amic que estava costipat. Aquests darrers són els que tenen raó, es costipat només s'agafa per contagi amb els virus que estan a l'aire, bé perquè les ha transportat una corrent d'aire d'un altre país (això és sa causa de ses epidèmies) o bé perquè un tossint les ha amollat a l'aire a través de gotetes molt diminutes que s'anomenen "gotes de Flügge". Tot això vos ho cont perquè vegeu s'importància que té allò que sempre vos recoman quan me veniu a veure costipats: Tapar-se sa boca per tossir, no beure amb el mateix tassó,

tapar nas i boca en fer un oís, rentar es mocadors de ses persones costipades a part, o millor emprar mocadors de paper, no anar a ambients tancats com cafès, discoteques,... Anant alerta amb tot això és molt probable que no agafeu es costipat, perquè es cos té mecanismes de defensa contra ses malelties.



Si amb tot això aplagau "un bon memeu", tendreu un poc de febre i ses molèsties que abans vos he anomenat que s'alivien amb moltes de coses que hi ha a sa farmàcia per aquests casos, totes són per l'estil, i es costipat sol durar uns set o vuit dies.

Es costipat sol
durar uns set o
vuit dies

Una manera naturista de curar un costipat, però només és vàlida per quan notau es primers símptomes, és pelar un all i una vègada xapat en dos bocins vos ne posau mig a cada galta durant una hora i en molts de casos es costipat cura.

Si es costipat no cura i es símptomes són molt forts o trobau que es costipat no va com toca, perquè hi ha febre alta, o tossina rara, o dura molt, o no teniu paciència, anau en es metge que aquest en té.

De pares fuma-
dors, fills tos-
sidors.

GLOSES DE NADAL

ES BETLEM DE CA-NOSTRA

Sentiu sempre s'olor nova
de la barba d'olivera,
com un esqueix de domàs
adorna tota vovera de la cova
del camí de roquisàs.

Un riu d'aigo inmovil i lluenta
amb una dona que renta
i un pastor damunt un pont
i una guarda de moltons.

I encara m'embadalia
mirant es betlem casolà
sa figura de Maria
amb un manto cel comt clar.

Plora el cor perquè s'enyora
es bou, sa mula i sa menjadora
i Sant Josep tan humil
segut a un fogueró de teia
i el JHesuset que sonreia
perquè veia
bajar un àngel per un fil.

Quina cosa més amable
cada any per recordar-ho,
de veure que el Salvador
va neixer dins un estable.

Una mula i un bou
dels alens l'encalentien
en aquells temps no existien
ni sa manta ni es llençol.

Es "magos" varen anar
a sa Cova a veurer-lo
i després de adorar-lo
regalos li varen dar.

Li va regalar en Sion
lo que més li va agradà
i de les hores ençà
els Reis duen a tothom.

Llavors tocà a n'en Gaspar
darrera ell es quedar bé,
i per no fer mal paper
també donà en Baltasar.

La madona de Sa Torre
es pa negre li fa mal
pero no ni fan ses coques
ni es torró per a Nadal.

En sortir de la Calenda,
a dur fonoll me'n'niré
per sa gent d'es meu carrer
que de mi té mal de ventre.

Antoni Castell Salvà

"L'ANADA A LLUC A PEU HA ESTAT UN ÈXIT"

Un dels més joves de l'anada d'Andratx a Lluç a peu que tingué lloc els dies 27, 28, 29 i 30 de novembre, fou n'Antoni Castell a ell acudim perquè mos conti aquesta exida.

-Toni, com ha anat aquesta excursió?

-Molt bé, ha estat una bona eixida, particularment he disfrutat molt, ha estat un èxit rotund.

-És la primera vegada que hi vas?

-Que faig tot s'itinerari, si; l'any passat vaig partir de Valldemossa.

-Quin itinerari fereu?

-Partirem de sa Rectoria i cap a Sa Coma per arribar al Rajo, allà berenarem i anarem a dinar a Puigpunyent, després partirem cap a Esporles on soparem i dormirem. El dia següent partirem cap a Valldemossa i Deià dinant a aquest hermós poblet, després arribarem a Sóller per sopar i dormir. El dissabte la darrera etapa cap a L'Ofre pes Barranc i d'allà a Escorca, dinarem i cap al Santuari.

-Molts de quilòmetres?

-Un centenar.

-Quina fou l'etapa millor?

-Sense dubte la darrera ja que el Barranc és molt hermós.

-I la més dolenta?

-No n'hi hagué de dolenta, encara que a sa segona va proure molt de tal manera que arribarem xops a Deià.

-La tornaries fer?

-Sí, però m'agradaria canviar de ruta.

-No te varis sentir cansat? no hauries tornat a rera o anat amb auto?

-No, no me vaig sentir cansat, vaig anar al meu ritme, anava bé.

-Havies fet caminades tan llargues?

-Tan llargues no, però m'agrada caminar.

-Quants ereu que hi anareu a peu?

-Uns 25 a més hi havia dos autos que ens duïen la roba i algunes taronjes, botiquín, aigua etc. i també serviren per ajudar a descansar a alguns que ho trobaren un poc feixuc.



-Què és lo que té va agradar més de tota aquesta excursió?

-Hi hagué moltes coses, sa convivença fou molt bona; a més són uns dies que t'ho passes bé sense pensar en res de lo normal de cada dia, fora preocupacions i com que tot va estar molt ben organitzat no t'havies de preocupar de res.

També m'agradà molt el que poguéssim quedar a dormir a Lluç, ja que el darrer dia vingueren es familiars que no pogueren venir a peu, ens trobarem a Escorca, dinarem junts i junts anarem a Lluç hon estarem tot un dia dormint tots a unes cel·les que ens deixaren es frares allà dins es convent. El diumenge anarem a Missa i a l'ofertori presentarem una pilota de futbol pels Blavets.

El diumenge també ploqué però ho passarem molt bé.

-Vos va costar molts de doblers aquesta anada a Lluç a peu?

-No, lo normal, es menjar i es dormir, ja que cada dia dormirem a hostal.

-No tingueru cap ajuda de ningú?

-El Consell Insular de Mallorca ens va regalar un bon jersei.

-Si l'any que ve se torna organitzar una excursió així t'agradaria tornar-hi?

-Sí, però crec que a lo llarg de s'any s'haurien d'organitzar sortides per conèixer Mallorca, crec que hi hauria molta gent que s'hi apuntaria.

Si a Lluç hi haguera pogut venir més gent no haguéssim cabut dins el Santuari.

Esclatasangs

A ANDRATX, SI;

A S'ARRACÓ, NO

Malgrat les dolces pluges caigudes, talvegada una mica tard, i les càlides temperatures, enguany a S'Arracó no poden bravetjar d'un any massa esclatas-sanquer pels seus paratges. No volem dir que per els paratges arraconers o santelmers no hi hagi hagut esclatassangs, emperò comparant-ho amb les quantitats trobades per diversos indrets d'Andratx no hi ha punt de semblança possible. Ja serà un altre any!

A S'ARRACÓ HAN

TAPAT CLOTS

Durant la primera quinzena de novembre hem vist com es procedia a tapar lo més gros dels clots dels carrers més centrals de S'Arracó amb una capa d'asfalt i gravilla.

ELS CEMENTERIS

EN BON ESTAT

Com cada any els cementeris de S'Arracó i Andratxels primers dies de novembre han estat visitats per retre homenatge als nostres essers estimats ja morts a la seva darrera estança i apart d'apreciar un revenir de la tradició, de cada any les tombes, sobre tot a S'Arracó, es veuen més arreglades, el recinte net i cuidat. A S'Arracó una greu deficiència com era que la paret de la part de darrera amenaçava ruina, l'han reforçada amb un quantrefort de formigó.

EL REPETIDOR DE
S'ARRACÓ

Hem rebut una nota de la Comissió del Repetidor de TV. on es pregue a tots els usuaris de televisió del poble que facin el favor de satisfer la quota anual de 500 ptes de 1986 a qualsevol de les entitats bancàries establertes a S'Arracó. Aquests doblers es destinen a pagar les despeses de reparació dels possibles desperfectes del repetidor així com també per a millorar les instal·lacions. Es pregue que aquest ingrés es faci lo més prest millor.

SEMBRE D'ARBRES

A ANDRATX I A

S'ARRACÓ

D'acord amb el Rector de la Parròquia de Santa Maria d'Andratx els homes de la brigada de l'Ajuntament han sembrat uns arbres a la plaça de l'Església en substitució dels vells que l'any passat es varen tallar. També s'han plantat arbres a la pujada al cementeri. Així mateix aquests darrers dies a S'Arracó uns homes de l'ajuntament han alçat la terra de les pasteres de la plaça on hi havia arbres morts amb la idea de sembrar-ne de nous. Suposam que degut a la pluja que hem sofert no s'ha duit a terme la feina emperò esperam que no estaran gaire a fer-ho, mentre tant els al·lotets s'ho passen molt bé jugant amb la terra. N'Alí vol agrair a l'ajuntament aquestes millores, que des de les nostres planes hviem demanat. Esperam que la població també ho agrairà, sobre tot la gent jove i deixarà que els arbres aferrin i es puguin fer grosos i així en l'estiu gaudirem d'una bona ombra els dies de bon sol.

JA PODEN TREURE

AIGÜA DEL POU

DEN DAMES

Un altre detall que hem vist i ens ha complagut ha estat la reparació de la bomba que treu aigua del "Pou den Dames" i que feia més d'un any que estava fora de servei. Encara que l'aigua no sia potable, hi ha gent que en fa viatges per altres consums i n'estarà ben contenta.

SES MATANCES DE

"SA NOSTRA", TOT

UN ÈXIT

El desembre sol ésser temps de matances i "Sa Nostra" cada any organitza una festa de matances per tots els pensionistes de la comarca que s'hi vulguin apuntar, que foren molts, més de 500; i per una mòdica quantitat els du d'excursió, hi ha dinar i un present de matances. Tot fou un èxit dirigit per J. Ferrer.

C. D. A N D R A I T X

ALEVINES 1986-1987

Guillermo
Enseñat



José María
Cervantes



José María
Garijo



Manolo
Díaz



Paco
Fernández



Matias
Porcell



Jesús
Campoy



Javier
Gallego



Juan
Carretero



Pedro
Bernat



Vicente
Morales



Joaquín
Cozar



Juan José
Castelló



Juan
Mayans



Enrique
Sánchez



Francisco
Venys



Sito
Porcel



Juan José
Martín



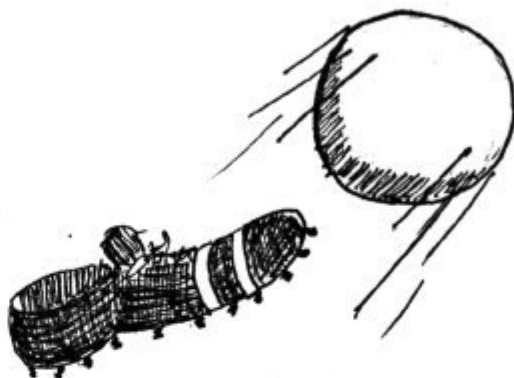
Mateo
Mayans

El C.D. Andraitx empieza a reaccionar

Según los comentarios que me han llegado, al parecer mi último escrito en el cual daba a entender que "el C.D. Andraitx cae en picado" ya que hacía referencia a que el equipo con cinco partidos había conseguido sólo dos puntos, no fueron del agrado de algunos, si es así lo siento, dicen que el comentario era ominoso y de cariz anti, en esto se equivocan los que así pensaron ya que nunca se me podrá tildar de ir contra los intereses de la entidad, ya que estos son los míos, pero me gusta hablar con claridad y llamar las cosas por su nombre y efectivamente en aquellos momentos la estrella del equipo estaba parda, si vienen momentos buenos ya los ensalzaremos ya que cada cosa a su momento tiene el trato que merece.

Ultimamente las cosas van mejor, levemente, pero ya se puede hablar de tímida reacción, cierto que si miramos la clasificación todavía andamos lejos de los lugares de cabeza, pero el equipo reacciona cuando la plantilla anda más tocada, me explicaré. García Salinas y Mesquida se han ido a la "mili", Sanpedro y Balaguer sufren graves lesiones y serán baja por algún tiempo, las sanciones se han cebado en algunos jugadores, de ahí que la plantilla se ha resentido, por ello se ha tenido que realizar algunos fichajes, tales como el de "Quini" que viene del Campos y puede que en breves fechas algún otro jugador cause alta en la plantilla del club.

Teníamos un positivo hace un mes, ahora tenemos dos, pobre bagaje para poder alcanzar los puestos altos clasificatorios, tampoco el juego es lo bonito que el aficionado quisiera, pero por contra la entrega de los jugadores parece mejorar y de ahí tiene que comenzar el relanzamiento del equipo, la palabras que tuvo el presidente después de la debacle de Pollença, pueden haber hecho mella, quizás se han dado cuenta de que la cosa no iba en broma como también de que al fin y a la postre los perjudicados



serán los mismos jugadores. Parece que hay mejores intenciones y verdaderas ganas de hacerlo bien, esperemos que este leve mejoramiento se refrende en el futuro y salgamos del bache ya que hay plantilla para ello.

También quiero hablar un poco sobre la labor de Raul Cobo, ha sido cuestionada su permanencia al frente de la plantilla, se discute su labor. Unos dicen que tenemos una buena plantilla y un mal entrenador, otros dicen que desconoce y no vive el fútbol regional, ambas opiniones pueden ser ciertas; ahora bien nadie puede poner en duda su honradez. Cobo es un buen preparador físico pero un mal estratega, no ve los cambios a hacer según el desarrollo del partido y de ahí que muchas veces los cambios que realiza no son lo adecuados que deberían ser. Ciertamente que cada aficionado tiene su opinión particular y que es difícil contentar a todos, ahora bien a la hora de la verdad lo que cuentan son los goles y los puntos y hay que intentar que las arcas del club estén llenas de goles a favor y de puntos y en buena medida depende la forma de plantear los partidos del entrenador, claro está que no toda la culpa se le puede achacar a él ya que los jugadores tienen que corresponder. Quiero romper una lanza en favor de Cobo y sería de desear que la afición le apoyara para darle confianza así quizás las cosas mejoren y el equipo vaya consiguiendo alcanzar cotas más altas si no es así habrá que buscar otras soluciones aunque sean desagradables. JOFRE

XIU-XIU

Poco ha faltado para que rodara la cabeza de Cobo, los resultados han mejorado pero el juego no florece como debiera, de ahí que si por el momento se ha producido un "impasse" en un futuro puede volver a plantearse el posible cambio.

Aunque me temo que las arcas del club no están lo suficientemente boyantes para emprender una operación de esta altura, aunque al aficionado lo único que le importa son los resultados

El cxaalendaro nos ofrece un Andraitx-Ses Salines, Llosetense-Andraitx, Cade-Andraitx y Andratx Esporles para los proximos partidos, todos son vitales y de los resultados que se den dependerá el futuro del equipo, hoy en comienzo de ligera mejoría.

En plenas vacaciones navideñas un Cade-Andraitx que se las va a traer ya que mucho es lo que se van a jugar uno y otro equipo en el envite. Una derrota frente al rival comarcal pesa mucho, por contra una victoria da mucha vitalidad, son muchos caballos de fuerza, el 4 de enero los buenos aficionados deben apoyar al equipo, ¡Aupa, Andratx!

El fichaje del jugador del Campos "Quini" no ha sido una solución si no una emergencia, la falta de jugadores en la plantilla y lo cazado que está el mercado futbolístico regional ha obligado a tener que fichar a un jugador de los pocos que quedan libres, no obstante no queremos decir con ello que Quini no sea un buen jugador, de él esperamos que sea un revulsivo para el equipo y que ayude a crear un buen juego que dé buenos resultados sobre todo en casa para que al menos la afición se lo pase bién viendo buen futbol. Bién venido.

El capítulo de fichajes no está del todo cerrado, la directiva quiere que la afición esté contenta y se harán los esfuerzos

necesarios y posibles para que ello sea realidad. En un futuro más o menos largo nuevos jugadores pueden pasar a engrosar la plantilla andritxola, espere-mos que la afición corresponda.

Los equipos bases siguen sin levantar la cabeza, los juveniles de la mano de Forteza no han dado el cambio que todos esperábamos, y aquí si que hay que cargar las tintas ya que la culpa es de los mismos jugadores ya que sin disciplina no se puede ir a ningún sitio si ellos no se cuidan al máximo nada se puede hacer, no se puede tener el jugar al futbol como un mero pasatiempos ya que a la hora de la verdad luego no rinden, además juegan sin ilusión y sin ganas. Juan, mano dura que es mejor tener pocos y buenos que no tener que aguantar según que cosas!

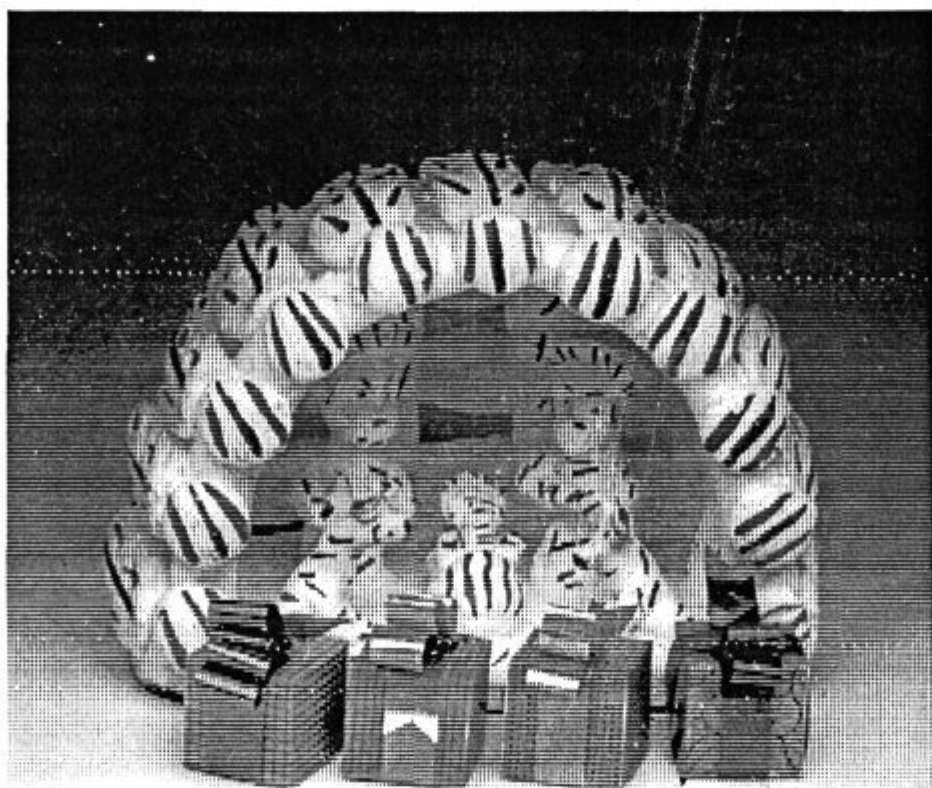
I los infantiles siguen cosechando derrotas, i eso que este año se habían depositado todas las esperanzas en el equipo y se tenían las máximas aspiraciones. Hay una plantilla compensada con gran calidad y buenos jugadores, quizás ahí los humos de algunos vaya a dar al trate con las posibilidades que había de conseguir una buena plaza en la clasificación.

Quienes peor lo tienen para conservar la categoría son los alevines, falta fuerza y clase, una plantilla que empezó algo disminuida y a la cual las incorporaciones que se han hecho no han conseguido mejorarla, pero ahí no hay más cera y esto nos hace mirar con pesimismo su futuro.

Y ya hemos llegado a Navidad, buenas fechas para desearnos paz, amor, bien estar, prosperidad... y para brindar por los éxitos conseguidos durante el año que termina al tiempo que desearlos para el que comienza nosotros les deseamos ¡Felices Fiestas! ¡Molts d'Anys!.

BON NADAL

Vos desitjam a tots
des de cada àrea de la nostra activitat



ÀREA ACCIÓ SOCIAL

- ◇ Personal.
- ◇ Acció social.
- ◇ Hospital General.
- ◇ Hospital Psiquiàtric.
- ◇ Llar de la Joventut.
- ◇ Llar de la Infància.
- ◇ Llar dels Ancians.

ÀREA CULTURA

- ◇ Cultura i Educació.
- ◇ Xarxa biblioteques.
- ◇ Esports.
- ◇ Escoles esportives.

ÀREA ECONOMIA

- ◇ Foment de l'indústria, comerç i turisme.
- ◇ Agricultura.
- ◇ Hisenda.

ÀREA COOPERACIÓ

- ◇ Ordenació del territori i urbanisme.
- ◇ Pla d'obres i serveis.
- ◇ Xarxa viària.
- ◇ Servei de Prevenció i Extinció d'Incendis i Salvament (SERPREISAL).



CONSELL INSULAR DE MALLORCA